

CONCOURS 2024

**DOSSIER DE
CANDIDATURE
PROPRIÉTÉ**



**Best Of
Wine Tourism**

by GREAT WINE CAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE

Chambre de commerce et
d'Industrie Bordeaux Gironde
Secrétariat Best Of Wine Tourism
17 place de la Bourse – CS61274
33 076 Bordeaux
Tel : 05 56 79 44 40 |
bestof@bordeauxgironde.cci.fr



2003-2023
**BOUGEONS
LES
LIGNES**



BIENVENUE

Concours Best Of Wine Tourism

20^{ème} édition

Cette compétition annuelle internationale **récompense les propriétés viticoles** dans chaque ville et vignobles du [Réseau Great Wine Capitals](#) pour l'excellence de leurs équipements et la qualité de leur accueil, dans **sept catégories** différentes.

Chaque année, le concours Best Of Wine Tourism récompense les propriétés et prestataires de services qui proposent une offre œnotouristique originale et de qualité. On compte en général une vingtaine de lauréats par an dont un Best Of d'Or par catégorie qui accède ensuite au concours international.

Inauguré en 2021, le People's Choice Award donne la possibilité au public de voter parmi tous les Best Of d'Or de chaque région des Great Wine Capitals et d'élire sa propriété favorite dans chacune des 7 catégories.

Remporter un Best Of Wine Tourism est une réelle opportunité de tester son image de marque dans les secteurs du tourisme et du vin, et un formidable outil en termes de promotion/communication, puisqu'une attention médiatique très importante est portée au concours et à ses lauréats.

La presse internationale spécialisée publie régulièrement des articles sur le concours et sur les propriétés viticoles et les acteurs concernés.

Enfin, les gagnants du concours à Bordeaux et en Nouvelle Aquitaine intègrent le très prisé « **Club Best Of Bordeaux** » ainsi qu'un **important réseau international de propriétés**.

20^{ème} édition Best Of Wine Tourism – Concours 2024

Comme depuis plusieurs années, les organisateurs du concours s'attacheront à prendre en compte, dans le jugement des dossiers de candidature, les pratiques durables mises en avant par les candidats, notamment dans le volet de l'accueil.

Une attention particulière sera également portée sur les initiatives défendant un tourisme authentique et de proximité pour tous et en toutes saisons, ainsi que l'impact et le lien avec les communautés locales.



Le dossier de candidature (présentation, rédaction, etc.) sera évalué sur la forme et sur le fond, ainsi que sur l'argumentaire du choix de la catégorie. Les candidatures traitées avec soin seront valorisées lors de l'évaluation.

A remplir par la personne à l'origine de la candidature

DOSSIER PRÉSENTÉ PAR

Société :

Numéro SIRET :

NOM DU PROPRIÉTAIRE / GÉRANT / DIRECTEUR

Mademoiselle Madame Monsieur

Prénom :

Nom :

Fonction :

Téléphone :

E -mail :

Je suis labellisé Vignobles et Découvertes.

Je suis en cours de labellisation

Je ne suis pas labellisé

Si vous êtes labellisé ou en cours de labellisation, veuillez préciser dans quelle catégorie :

Structure réceptive

Hébergements

Restaurants et bars à vins

Propriétés viticoles

Autres

Si je suis lauréat, je m'engage à ajouter le logo des Best Of sur mon site internet accompagné d'un lien vers le site www.bestofwinetourism.fr

ACCORD DE PARTICIPATION

En remplissant ce questionnaire vous acceptez de participer à l'opération "Best Of Wine Tourism" et vous reconnaissez avoir pris connaissance du règlement du concours.

Vous certifiez l'exactitude des éléments fournis et acceptez que les organisateurs puissent vérifier les informations contenues dans ce document et qu'ils puissent les utiliser à des fins de recherches dans le cadre de travaux universitaires.

Vous déclarez être propriétaire des droits des éléments multimédias transmis (photos et/ou vidéos) permettant leur reproduction et autorisez la Chambre de Commerce et d'Industrie Bordeaux Gironde à les utiliser sur tous supports de promotion et de communication qu'elle jugera utile.

Date :

Signature :

QUESTIONNAIRE

CATÉGORIE(S) CHOISIE(S)

(Votre choix de catégorie doit être effectué en fonction des prestations oenotouristiques que vous proposez. Vous ne pouvez postuler que dans 2 catégories maximum.)

- Art & Culture Architecture & Paysages Découverte & Innovation
- Hébergement à la propriété Restauration à la propriété Valorisation Oenotouristique Des Pratiques Environnementale
- Services Oenotouristiques / Capacité à organiser des événements à la propriété

Merci de bien répondre à toutes les questions.

LE SITE D ACCUEIL

01 Nom de l'entreprise :

02 Région viticole sur laquelle est implanté le site de visite :

03 Appellation :

04 Adresse :

Code Postal :

Ville :

05 Téléphone :

06 Site Internet :

07 Personne responsable de l'accueil :

- Madame Monsieur

08 Prénom :

09 Nom :

10 Fonction :

11 Email :

ACCUEIL ET HORAIRES D'OUVERTURE

12 Cochez vos mois d'ouverture à la visite :

<input type="checkbox"/> Jan	<input type="checkbox"/> Fev	<input type="checkbox"/> Mar	<input type="checkbox"/> Avr	<input type="checkbox"/> Mai	<input type="checkbox"/> Juin	<input type="checkbox"/> Juil	<input type="checkbox"/> Aou	<input type="checkbox"/> Sept	<input type="checkbox"/> Oct	<input type="checkbox"/> Nov	<input type="checkbox"/> Dec
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

13 Fermez-vous le domaine à la visite **en haute saison (avril à octobre)** ? :

Oui Non

Si oui, pour quelles raisons et pour quelle durée ?

.....

14 Cochez vos jours d'ouverture au public **en haute saison** :

Semaine (du lundi au vendredi) Samedi Dimanche Uniquement sur rdv

Quels sont vos horaires d'ouverture au public **en haute saison** ?

.....

15 Cochez vos jours d'ouverture au public **hors saison (novembre à mars)** :

Semaine (du lundi au vendredi) Samedi Dimanche
 Uniquement sur rdv Aucun

Quels sont vos horaires d'ouverture au public **hors saison** ?

.....

16 Êtes-vous ouverts au public les jours fériés ?

Sans rendez-vous Sur rendez-vous Non

17 Êtes-vous ouverts au public pendant les vendanges ?

Sans rendez-vous Sur rendez-vous Non

18 Pouvez-vous accueillir des groupes ?

Oui Non

Si oui, combien de personnes maximums par groupe acceptez-vous ?

Jusqu'à 10 Jusqu'à 25 Plus de 25

19 Accueillez-vous les particuliers :

Sans rendez-vous Sur rendez-vous uniquement

20 Possédez-vous un espace d'accueil identifié (fléchage, panneaux) à disposition des visiteurs ?

Oui Non

21 Disposez-vous de toilettes **exclusivement** réservées aux visiteurs ?

Oui Non

22 Disposez-vous de toilettes adaptées aux personnes à mobilité réduite ?

Oui Non

23 Disposez-vous d'un parking pour accueillir les bus ?

Oui Non

24 Disposez-vous d'un espace d'accueil spécialement aménagé pour les camping-cars ?

Oui Non

25 Disposez-vous d'une station de recharge de voiture électrique ?

Oui Non

26 Disposez-vous d'aménagements pour accueillir des personnes à mobilité réduite ?

Oui Non

27 Êtes-vous labellisé « Tourisme & Handicap » ?

Oui Non En cours

28 Disposez-vous d'un espace d'accueil spécialement conçu pour les enfants ?

Oui Non

VOS VISITEURS

29 Combien de visiteurs avez-vous accueillis en 2022 ?.....

30 Évaluez, en pourcentage, l'évolution de la fréquentation par rapport à l'année précédente (2021)

.....%

31 Renseignez les tableaux suivants à propos de vos visiteurs :

Type de visiteurs	%
Femmes	
Hommes	

Origine géographique	%
Locaux (Nouvelle Aquitaine)	
Nationaux (France, hors Nouvelle-Aquitaine)	
Internationaux	

Âge	%
Entre 18 et 35 ans	
Entre 36 et 55 ans	
Plus de 56 ans	

32 Avez-vous prévu de créer de nouvelles activités pour attirer de nouveaux visiteurs à la propriété **en 2023** ?

Oui Non

Si oui, précisez :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

38 Quelle est la durée moyenne d'une visite classique?
 30 minutes 1h 1h30 Plus d'1h30

39 Proposez-vous les visites en anglais ?
 Oui Non

40 Proposez-vous les visites en d'autres langues étrangères ?
 Oui Non

Si oui, précisez :

41 Qui se charge de l'accueil des visiteurs ?
 Du personnel permanent de l'entreprise spécialement chargé de l'œnotourisme
 Des intérimaires saisonniers
 D'autres employés de l'entreprise (non spécialisés)
 Des stagiaires

42 Ces personnes ont-elles été formées pour l'accueil et les visites ?
 Oui Non

Si oui, préciser les formations suivies (internes comme externes à l'entreprise) :

.....
.....
.....

LA DÉGUSTATION

43 Proposez-vous des dégustations commentées ?
 Oui Non

Durant les dégustations, combien de vins présentez-vous ?.....
Combien de millésimes différents ?

44 Généralement, où ont lieu les dégustations ?
 Dans la boutique Dans un espace dédié Dans le chai
 A l'extérieur Autres :

45 Les dégustations incluent-elles un accompagnement solide (pain, fromage...) ?
 Oui, systématiquement Oui, en fonction du type de visite Non

46 Proposez-vous aux visiteurs des supports techniques de dégustation ?
 Oui Non
(Guides, tableau des millésimes, plaquettes explicatives...)

47 Si oui, en disposez-vous en langues étrangères ?

En anglais : Oui Non
En d'autres langues ? Oui Non

48 La mention d'une consommation modérée est-elle affichée ?
 Oui Non

OUTILS NUMERIQUES

49 Avez-vous un site internet ?

- Oui Non

50 Votre site est-il disponible en anglais ?

- Oui Non

51 Votre site est-il disponible dans une langues étrangère hors anglais ?

- Oui Non

52 Votre site contient-il :

- Un descriptif de vos activités œnotouristiques Un plan d'accès au site
 Les horaires d'ouverture/fermeture Les tarifs des visites
 Des informations touristiques Offres promotionnelles ponctuelles
 Autres :

53 Êtes-vous actif sur les réseaux sociaux ?

- Oui Non

Si oui, lesquels ?

- Facebook Twitter Instagram
 Pinterest Tik Tok LinkedIn
 Autres:

54 Si oui, qui se charge des publications sur vos réseaux sociaux réseaux sociaux ?

- Chargé de communication Chargé d'œnotourisme Stagiaire ou personnel saisonnier
 Tout le personnel du domaine y participe
 Autres :

55 Proposez-vous des offres virtuelles / en ligne ?

- Oui Non

Si oui, précisez le type d'activités :

- Visite virtuelle Masterclass en ligne Facebook/ Insta live
 Webinaires Métaverse

Merci de détailler :

.....
.....
.....

56 Proposez-vous des réservations en ligne pour les prestations œnotouristiques ?

- Oui Non

Si oui, avec quelle(s) plateformes de réservations travaillez-vous ?

- Mon propre site Rue des vigneron Winalist
 Booking kit Winerist FareHarbor
 Regiondo WineTour Booking WineTourism.com
 Get Your Guide Viator Les Grappes
 Airbnb Autres:.....

DEMARCHES DURABLES

57 Êtes-vous engagé dans une démarche environnementale à la production ?

Oui Non

Si oui, précisez :

Agriculture Biologique AB Système de Management Environnemental Terra Vitis
 Certification AREA HVE Agriculture Raisonnée ECOCERT
 Bureau Véritas Nature & Progrès Demeter
 Biodyvin Bordeaux Cultivons Demain

Autre(s) :

58 Si oui, en faites-vous la promotion lors de vos visites ?

Oui, systématiquement Oui, lorsque les visiteurs sont intéressés Non

59 Êtes-vous engagé dans une démarche durable en dehors de la production (RSE, lien avec les populations locales,...) ?

Oui Non

Si oui, précisez :

.....
.....
.....
.....
.....

ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

60 Disposez-vous d'un espace d'exposition / animation ?

Oui Non

Si oui, quel type de manifestations y accueillez-vous ?

Expositions Concerts Séminaires

Autres :

61 Disposez-vous d'espaces à louer ?

Oui Non

Si oui, précisez le nombre de salles :

Précisez pour chacune leur superficie :

62 Accueillez-vous des événements spéciaux :

Oui Non

Si oui, précisez :

63 Disposez-vous de moyens techniques ?

Oui Non

Si oui, précisez :

Ecran / écran plasma Vidéo projecteur Équipements son et lumières
 Accès Wifi Autres, précisez :

LA RESTAURATION

64 Proposez-vous un service de restauration à la propriété ?

Oui Non

Si oui, quel(s) type(s) de services de restauration proposez-vous ?

Table d'hôtes Restaurant Guinguette
 Pique-nique Chef à domicile Assiettes dégustation
 Autres, précisez :

65 Disposez-vous d'une licence de restauration ?

Oui Non

Si oui, laquelle :

66 Quels sont les jours d'ouverture de votre service de restauration en haute saison ?

Semaine (du lundi au vendredi) : Midi Soir Aucun
 Samedi : Midi Soir Aucun
 Dimanche : Midi Soir Aucun
 Jours fériés : Midi Soir Aucun

67 Quels sont les jours d'ouverture de votre service de restauration hors saison ?

Semaine (du lundi au vendredi) : Midi Soir Aucun
 Samedi : Midi Soir Aucun
 Dimanche : Midi Soir Aucun
 Jours fériés : Midi Soir Aucun

68 Capacité d'accueil en situation cocktail (debout) :

69 Capacité d'accueil en situation repas (assis) :

70 Proposez-vous des menus différents en fonction des saisons ?

Oui Non

71 D'où proviennent vos produits utilisés en cuisine :

Fournisseurs travaillant des produits issus de l'agriculture biologique : Oui Non
Fournisseurs travaillant des produits issus de circuits courts : Oui Non
Potager à la propriété Oui Non

72 Adaptez-vous vos menus en fonction des différents régimes alimentaires ? (Végétariens, Vegan, Sans Gluten, etc.)

Oui Non

73 Disposez-vous d'équipements de recyclage des déchets ?

Poubelle de tri sélectif Composte Bac tout venant
 Autre :

74 Avez-vous une démarche anti-gaspillage alimentaire ?

Oui Non

Si oui, précisez :

.....
.....
.....

L'HEBERGEMENT

75 Proposez-vous de l'hébergement à la propriété ?

Oui Non

Si oui, précisez le type d'hébergement :

Gîte Chambres d'hôtes Hôtel
 Camping Autres :

Nombre de chambres :

76 Possédez-vous un classement ou un label ? Oui Non

Si oui, précisez :

.....

77 Appartenez-vous à une chaîne ou à un réseau ? Oui Non

Si oui, précisez :

.....

78 Quelles sont vos mois d'ouverture à l'année ?

<input type="checkbox"/> Jan	<input type="checkbox"/> Fev	<input type="checkbox"/> Mar	<input type="checkbox"/> Avr	<input type="checkbox"/> Mai	<input type="checkbox"/> Juin	<input type="checkbox"/> Juil	<input type="checkbox"/> Aou	<input type="checkbox"/> Sept	<input type="checkbox"/> Oct	<input type="checkbox"/> Nov	<input type="checkbox"/> Dec
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

LA BOUTIQUE

79 Disposez-vous d'une boutique, d'un espace dédié à la vente ?

Oui Non

Si oui, quels sont les produits proposés à la vente ?

Vos vins D'autres vins – Précisez :
 Objets liés au vin Produits régionaux alimentaires
 Produits régionaux non-alimentaires
 Autres (*livres, cosmétiques...*) :

80 Quel est le montant moyen dépensé par chaque visiteur dans la boutique ? €

SUIVI CLIENTÈLE

81 Proposez-vous à vos visiteurs de donner leur avis ou niveau de satisfaction ?

(Livre d'or, questionnaire de satisfaction à disposition, sites d'opinion, ...)

Oui Non

Précisez :

82 De quelle(s) façon(s) incitez-vous vos visiteurs à commenter leur visite sur des sites d'opinion ou auprès de leur entourage ?

.....
.....
.....

83 A la fin de la visite, demandez-vous les coordonnées de vos visiteurs afin de nourrir votre fichier clients/prospects ?

Oui Non

84 Entretenez-vous un contact avec ces visiteurs ?

Oui Non

Si oui, comment ?

Envoi de photos promotionnelles / Souvenirs

Invitation à des salons / Autres événements

Invitation à de nouvelles visites

Envoi de vos tarifs vin

Envoi de newsletters

Autres, précisez :

85 Avez-vous créé un « Wine Club » ou « Club Privilège » pour vos clients ?

Oui Non

(Invitation à des événements, tarifs préférentiels sur les vins et les visites, cours de dégustation, ...)

Si oui, précisez :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

PROMOTION ET COMMUNICATION

86 Participez-vous à des journées « Portes Ouvertes » ou « Journées du Patrimoine » organisées dans votre région ou par votre appellation ?

Oui Non

Si oui, lesquelles :

.....
.....
.....

87 Participez-vous à des manifestations de promotion du tourisme à destination du grand public ?

Oui Non

Si oui, lesquelles :

.....
.....
.....

88 Participez-vous à des manifestations professionnelles de tourisme ?

Oui Non

Si oui, lesquelles :

.....
.....
.....

89 Travaillez-vous avec des agences réceptives ?

Oui Non

Si oui, lesquelles :

.....
.....
.....

90 Disposez-vous de plaquettes promotionnelles de vos services oenotouristiques ?

Oui Non

(Merci de joindre à votre dossier un exemplaire de votre plaquette)

91 Si oui, sont-elles disponibles en langue étrangère ?

Oui Non

92 Êtes-vous répertorié dans un/des guide(s) ou brochure(s) à caractère touristique ?

Oui Non

Si oui, précisez le(s)quel(s) :

Gault et Millau Guide Vert Michelin Guide Bleu Hachette
 Le Petit Futé Guide du Routard Guide Rouge Michelin
 Bordeaux World Heritage Autres, précisez :

93 Etes-vous répertoriés dans des guides d'organismes spécialisés ?

Oui Non

Si oui, précisez le(s)quel(s) :

Comité Régional du Tourisme Bienvenue à la Ferme Office du Tourisme
 Gironde Tourisme Guide d'agences de voyages / Autocaristes
 Autres, précisez :

DONNÉES ÉCONOMIQUES

94 Quel était votre chiffre d'affaires issu de l'œnotourisme en 2022 ? (Inscrivez une donnée chiffrée)
 _____ €

95 Comment était réparti ce chiffre d'affaires ? Cochez les cases concernées en indiquant le pourcentage (La somme totale doit atteindre 100%)

Vente de vins	% <input type="checkbox"/>	Facturation de visites/dégustations	% <input type="checkbox"/>	Vente de souvenirs/produits dérivés	% <input type="checkbox"/>
Vente de produits régionaux	% <input type="checkbox"/>	Services liés à la restauration	% <input type="checkbox"/>	Hébergement	% <input type="checkbox"/>
Location d'espaces pour événements	% <input type="checkbox"/>	Activités de bien-être (exemple : sports/spa)	% <input type="checkbox"/>	Autres (précisez)	% <input type="checkbox"/>

96 Combien de personnes (équivalent temps plein) sont employées pour vos activités œnotouristiques ?

- Basse saison :
- Haute saison :

97 Dans quels domaines (le cas échéant) avez- vous fait des investissements en 2022?

Infrastructures / Bâtiments <input type="checkbox"/>	Amélioration de services <input type="checkbox"/>	Marketing <input type="checkbox"/>
Formation des employés <input type="checkbox"/>	Partenariats stratégiques <input type="checkbox"/>	Événements culturels sur la propriété (en dehors des dégustations de vin) <input type="checkbox"/>
Aucun <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/> Précisez :	

LE CONOURS & VOUS

98 Avez-vous déjà participé au concours Best Of Wine Tourism ?

- Oui Non

Si oui, avez-vous déjà été lauréat ?

- Oui Non

- Dans quelle(s) catégorie(s) ?

.....

- En quelle(s) année(s) ? /__ __ / __ __ / __ __ /

UNE CATEGORIE, UN TALENT

ARGUMENTAIRE

Félicitations, vous venez de répondre aux questions générales concernant l'accueil à la propriété !

A présent, vous devez exposer avec précision les spécificités et/ou originalités relatives à votre propriété et qui justifient votre choix de catégorie(s).

Vous pouvez postuler dans **2 catégories maximum**.

Le choix doit être effectué en fonction du type d'accueil et des prestations oenotouristiques proposées à la propriété.

Soyez attentif au choix de catégorie qui peut s'avérer décisif.

Nos conseils :

Conseil N°1 : Angle oenotouristique

Dans cette partie rédigée, merci de ne pas livrer uniquement une description de vos activités/services mais plutôt un argumentaire sur l'intérêt oenotouristique de vos prestations en rapport avec la catégorie choisie. Un atout que vous valorisez au cours des visites. En pratique, veuillez exposer comment vous parvenez à faire des spécificités relatives à votre propriété un élément clef de vos visites.

Par exemple, si vous concourez dans la catégorie « *Architecture et Paysages* », développez comment vous procédez pour attirer l'attention des visiteurs sur les points d'intérêt architecturaux de votre propriété. De même, si vous avez choisi de vous présenter dans la catégorie « *Valorisation oenotouristique des pratiques environnementales* », décrivez par quel moyen vous parvenez à intéresser votre clientèle à ces questions du développement durable, réchauffement climatique, bonnes pratiques responsables, etc.

Conseil N°2 : Esprit de synthèse

Merci de rédiger un texte d'une longueur de **250 à 500 mots par catégorie sélectionnée**. N'hésitez pas à vous référer aux questions proposées, elles vous fourniront des pistes pour vous aider à la rédaction de votre argumentaire !

Conseil N°3 : Soin dans la rédaction

N'oubliez pas que la qualité de l'argumentaire (contenu et rédaction) et de la présentation du dossier de candidature est évaluée au même titre que les informations fournies dans le questionnaire.

Conseil N°4 : Format du document

Vous pouvez nous faire parvenir votre/vos argumentaire(s) sur un document (Word ou PDF) à part pour davantage de clarté.

DOSSIER A RENVOYER AU PLUS TARD LE 31 MAI 2023

(Par mail, voie postale, ou sur place à l'accueil de la CCI)

Adresse:

Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux Gironde
Secrétariat Best Of Wine Tourism
17 place de la Bourse – CS61274
33 076 Bordeaux

Téléphone : 05 56 79 44 40

Email : bestof@bordeauxgironde.cci.fr

DOCUMENTS A JOINDRE OBLIGATOIREMENT À VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE

- Fiche d'engagement complétée et signée
- Chèque d'inscription au concours de 120€ TTC (100 € HT)
- Questionnaire
- Argumentaire(s) catégorie(s)
- 5 photos de votre propriété en format numérique (de haute qualité) **et une vidéo**



(Format JPEG, minimum 300 dpi ou taille 2048/1360)

Inclure des images qui permettront au jury de visualiser le service offert par rapport à la catégorie sélectionnée)

- Les brochures de promotion de vos services oenotouristiques

Merci de bien vouloir cocher en fonction des documents joints.

DOCUMENTS FACULTATIFS

- Documents de promotion
- Revue de presse **relative à l'activité oenotouristique**
- Autres, à préciser :

Merci de bien vouloir cocher en fonction des documents joints.